

FRENCH DELICATESSEN SHORT COURSE

フレンチデリシヨートコース

¥2,400 (税込)

6種のフレンチデリカテッセン

6 Assorted French Delicatessen

旬の食材を使ったこだわりのフレンチ惣菜6品

季節の食材を使ったシェフオリジナルパスタ

Mushrooms and Kujo green onion pasta

メイン料理 (下記よりお選びください)

Main (Chose among the below)

A.もち豚のロースト

Pork roast

B. 鶏もも肉の煮込み

Red stewed chicken

C. サーモンとホタテのパイ包み焼き (+500円)

Baked salmon and scallops pie+500JPY

ブレッド

Bread

パティシエ特製デザート

Pâtissier made seasonal dessert

コーヒー or ティー

Coffee or tea

FRENCH DELICATESSEN COURSE

フレンチデリコース

¥4,000 (税込)

3種のフレンチデリカテッセン

3 Assorted French Delicatessen

旬の食材を使ったこだわりのフレンチ惣菜3品

温菜

Warm appetizer

季節の食材を使ったシェフオリジナルパスタ

Mushrooms and Kujo green onion pasta

メイン料理

Main

牛頬肉の赤ワイン煮込み

Beef cheek in red wine

ブレッド

Bread

パティシエ特製デザート

Pâtissier made seasonal dessert

コーヒー or ティー

Coffee or tea

